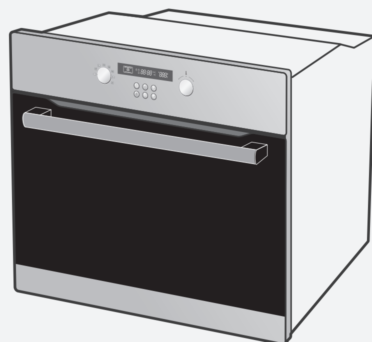
SAMSUNG

Installations- och bruksanvisning

Inbyggnadsugn



BF62CCBST

Bruksanvisning

Innehåll

Använda bruksanvisningen

SV

Tack till ditt val av en SAMSUNG inbyggnadsugn.
Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av denna apparat.
Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.
Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning.



Viktigt



Anmärkning

Säkerhetsanvisningar

Installationen av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker. Installatören ansvarar för anslutning av apparaten till strömförsörjningen med beaktande av tillämpliga säkerhetsrekomme ndationer.

Elektrisk säkerhet

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

- Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en **särskilt behörig elektriker**.
- Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.
- **Reparationer** får endast utföras av en**behörig elektriker**. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
- Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.
- Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd kretsbrytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.
- Märkplåten är placerad till höger om luckan.
- Apparatens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.
- Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

VARNING

Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt. Vid användning av ugnen blir de inre ytorna mycket heta.

Säkerhetanvisningar (fortsättning)

SV

Säkerhet under användning

- Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
- Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
- Förvara aldrig antändbara material i ugnen
- Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
- Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
- Häll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
- Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
- Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
- Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
- Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller sjukliga personer utan övervakning av vuxen person som kontrollerar säker användning av apparaten.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.

Instruktioner för kassering

Kassera förpackningsmaterialet

- Materialet som används vid förpackning av denna apparat är återvinningsbart.
- Avfallshantering av förpackningsmaterial skall göras i lämplig container på din lokala avfallshanteringsplats.

Kassering av gamla apparater

VARNING

Innan en gammal apparat kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en fara. **Gör detta genom att koppla bort apparaten från strömtillförseln och avlägsna nätsladden.**
För att skydda miljön är det viktigt att gammal utrustning kastas på rätt sätt.

- Apparaten får inte kastas som hushållsavfall.
- Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

Montera ugnen



SV

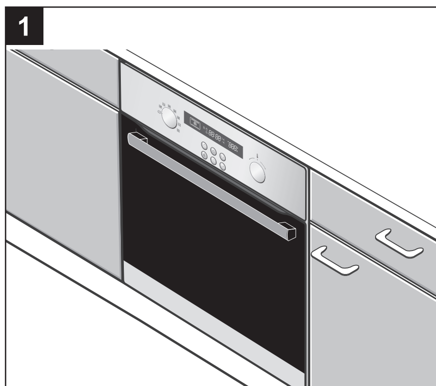
☛ Elektrisk installation av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker.
Ugnen skall installeras enligt bifogade instruktioner.
Avlägsna det skyddande materialet från luckan efter installation.

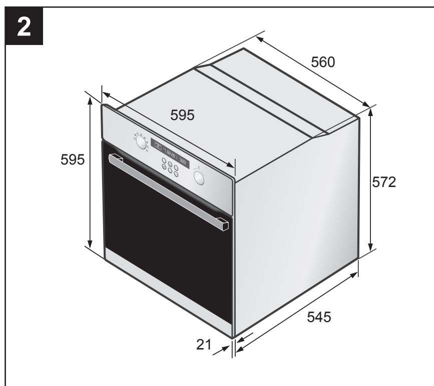
Säkerhetsanvisningar för montören

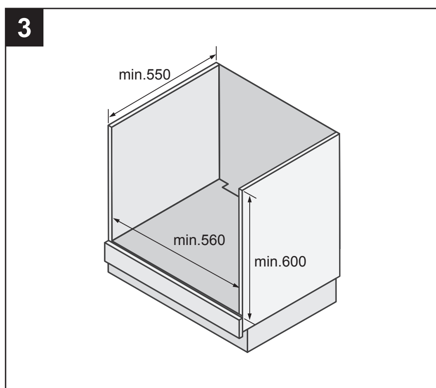
- Installationen måste garantera skydd mot strömförande delar.
- Enheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.

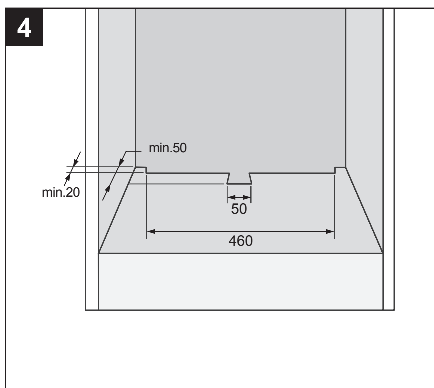
Installation i ett lågt skåp

- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Fäst ugnen på plats med skruvar på vardera sida av ugnen.



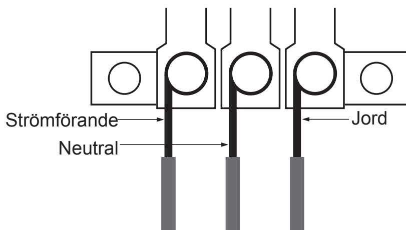






5

Ansluta ugnen till strömtillförseln
(H05VV-F, H05RR-F, Min 1,6m, 2,5mm²)



Ansluta till strömförsörjningen

Elektriska anslutningar skall utföras via den anslutningsplatta som sitter bak på apparaten av en elektriker som ser till att anslutning av apparaten utförts enligt gällande monteringsinstruktioner och lokala bestämmelser.

Där apparaten inte är ansluten till strömförsörjningen med en kontakt, skall en omnipolär anordning (med ett kontaktavstånd på minst 3 mm) monteras på anslutningens strömförsörjningssida för att uppfylla säkerhetskraven.

✉ När strömmen är ansluten, initieras ugnens elektronik; detta neutraliserar belysningen under ett par sekunder. Elsladden (H05 RR-F eller H05 W-F, Min 1,6m, 2,5mm²) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till inbyggnadsugnen då denna står på golvet framför dess enhet.

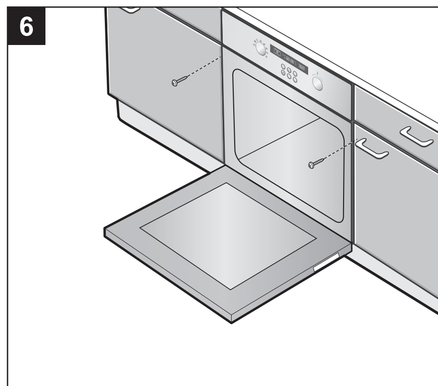
Öppna ugnens bakre hölje underifrån (med hjälp av en platt skruvmejsel) och skruva loss fästskruven och kabelklämman innan ledningskablar monteras i rätt uttag.

Jordkabeln måste vara ansluten till (⏚) ugnens uttag.

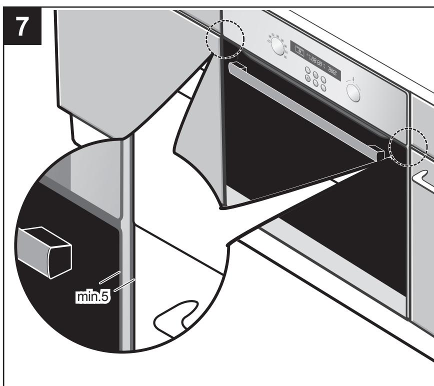
Om ugnen är ansluten till strömtillförseln med en kontakt, måste denna vara åtkomlig då ugnen är färdigmonterad.

Vi tar inget ansvar för olyckor som uppstår till följd av obefintlig eller felaktig jordning.

6



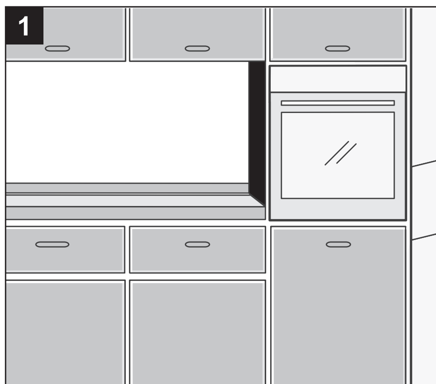
7

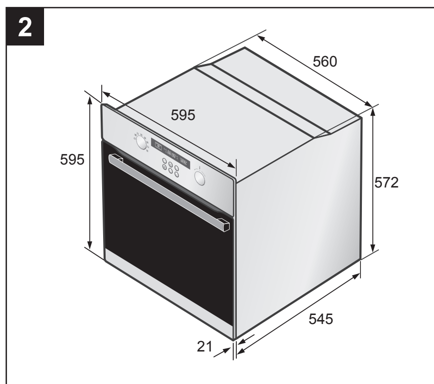


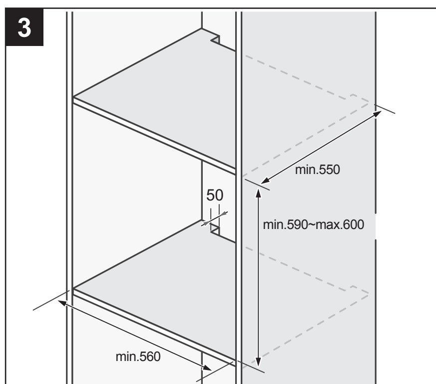
Montera ugnen (fortsättning)

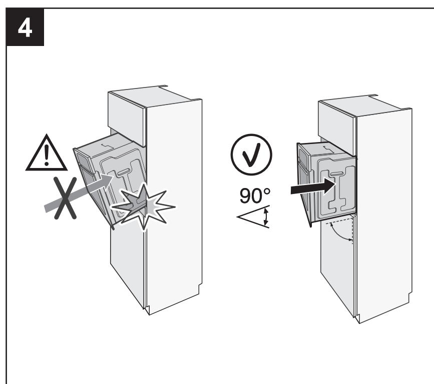
Installation i ett högt skåp

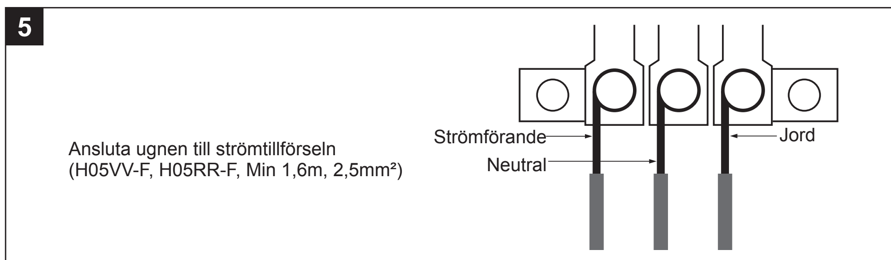
- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Ugnen skall skjutas in på plats vid korrekt justeringsvinkel.





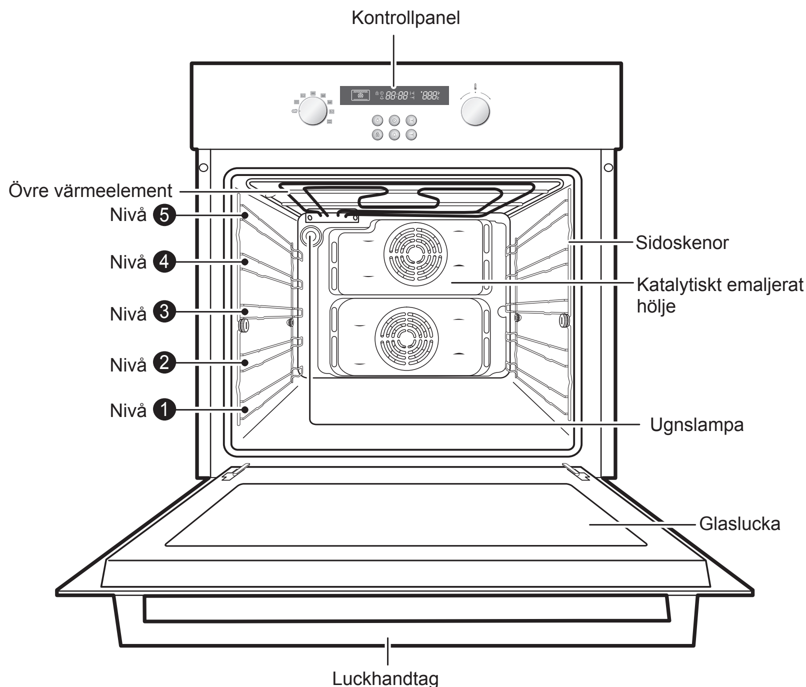






SV

Ugn

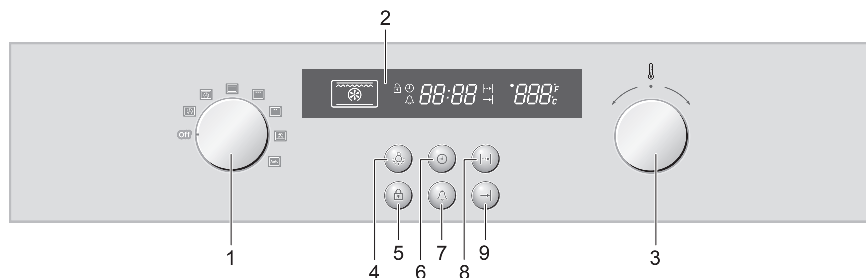




Hyllnivåerna är numrerade nedifrån och upp.
Nivå 4 och 5 används främst med grillfunktionen.
Se de tillagningsguider som tillhandahålls i hela denna manual för att fastställa lämpliga hyllnivåer för dina rätter.

SV

Ugnskontroller



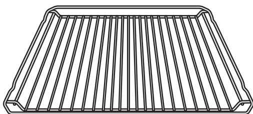
1. Vridknapp för tillagningsfunktion
2. Teckenfönster
3. Kontrollknapp för Tid / Temp
4. Lampknapp
5. Barnlåsknapp
6. Klockknapp
7. Kökstimerknapp
8. Knapp för tillagningstid
9. Knapp för sluttid

✉ **Vridknappen för tillagningsfunktion** och **kontrollknappen för tid / temp** är pop - up knappar. Tryck in och vrid.

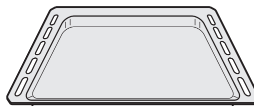
SV

Tillbehör

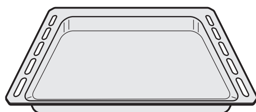
Följande tillbehör medföljer din ugn.



1 **Grillgaller**, för behållare, kakformar, stek- och grillpannor.

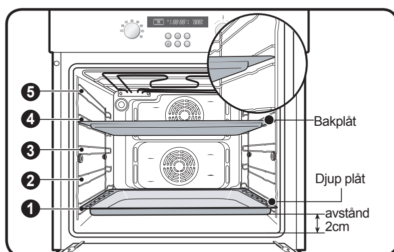


2 **Bakplåt**, för mjuka kakor och småkakor.



3 **Djup plåt**, för stekning eller uppsamling av köttspad eller fett.

SV



Bakplåten, den djupa plåten och grillgallret skall infogas korrekt i sidskenorna.

När du tar ut tillagad mat från ugnen, var försiktig med varma redskap och ytor.

Exempel Nivå 1: Djup plåt
Nivå 4: Bakplåt

✉ När du använder den djupa plåten eller bakplåten för uppsamling av fett vid tillagning av mat, kontrollera att plåten är korrekt placerad i sidskenorna. Om dessa tillbehör kommer i kontakt med ugnens nedre yta, kan ytans emaljering skadas. Plåtar som placeras på nivå 1 skall placeras med ett mellanrum på minst 2 cm från ugnens nedre yta.

Använda tillbehör

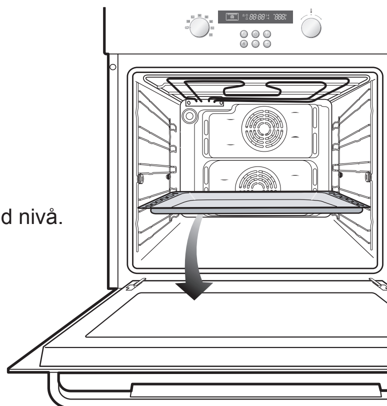
Grillgaller, bakplåt och djup plåt

Placering av grillgaller

Infoga grillgallret på önskad nivå.

Placering av bakplåt eller djup plåt

Infoga bakplåten och/eller den djupa plåten på önskad nivå.



Säkerhetsbrytare

- Om ingen tillagningstid anges, kommer ugnen att stänga av sig själv efter de tidsperioder som anges nedan.

Avstängningstider för olika temperaturinställningar

Under 105 °C	16 timmar
Mellan 105 °C och 240 °C	8 timmar
Mellan 245 °C och 300 °C	4 timmar

- Den elektriska strömkretsanordningen för denna ugn har ett termiskt avstängningssystem. Om ugnen hettas upp till onormalt höga temperaturer, kommer systemet att stänga av strömtillförseln till värmeelementen under en viss tid.

Kylfläkt

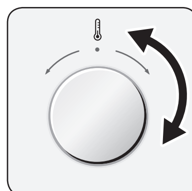
Vid tillagning är det normalt att varmluft frigörs via ventilationshålen på ugnens framsida.

- Kylfläkten fortsätter att fungera även då ugnen stängts av. Den stängs av när den interna temperaturen har sjunkit till 60 °C eller efter 25 minuter.

Inställning av klocka

När ugnen ansluts till strömförsörjningen för första gången tänds kontrollpanelen en kort stund. Efter 3 sekunder börjar en klockikon och 12:00 att blinka i teckenfönstret. Ugnen kan inte användas förrän klockan ställts in.



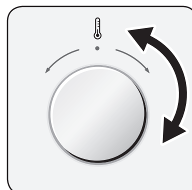




1 Ugnen är obrukbar till dess att klockan ställts in. "🕓" och "12:00" blinkar i teckenfönstret när enheten ansluts till strömförsörjningen för första gången. Tryck på **Klockknappen**. Siffrorna "🕓 " och "12: " blinkar.

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in timantal.

Exempel För att ställa in 1:30




3 Tryck på **Klockknappen**. "🕓" och " :00" blinkar.

4 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in minutantal. "🕓" blinkar.




5 Tryck på **klockknappen** för att slutföra inställning av klocka eller vänta i cirka 10 sekunder. "🕓" försvinner och "30" slutar blinka. Aktuell tid visas i teckenfönstret. Apparaten är nu klar att användas.

SV

Inledande rengöring

Rengör ugnen noga innan du använder den för första gången.

☛ Använd inte skarpa eller frätande rengöringsmaterial. Dessa kan skada ugnens yta. För ugnar med framsida i emalj, skall rengöringsmedel som finns i handeln användas.

Att rengöra ugnen

1. Öppna dörren. Ugnslampan slås på
2. Rengör alla ugnsbrickor, tillbehör och sidoskenor med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, ren trasa.
3. Rengör ugnens insida på samma sätt.
4. Torka av apparatens framsida med en fuktad trasa.

Kontrollera att klockan är korrekt inställd. Avlägsna tillbehören och använd ugnen vid en temperatur på 200 °C i 1 timma före användning. En distinktiv doft uppstår; detta är normalt, men se till att ditt kök är korrekt ventilerat under denna anpassningsperiod.

SV

Ugnens funktioner

Denna ugn omfattar följande funktioner

1. Traditionell

Föreslagen temperatur: 200 °C

Den traditionella funktionen är idealisk för bakning och stekning av mat på en nivå. Både ugnens övre och nedre värmeelement är påslagna för att upprätthålla ugnstemperaturen.

Vi rekommenderar att du i traditionellt läge förvärmer ugnen.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Frusen lasagne (500-1000g)	3	Grillgaller	180-200	40-50
Hel fisk (t.ex. Makrill) (300-1000g) 3-4 skurna på varje sida OLJA	3/2	Grillgaller / djup plåt	240	15-20
Fiskfiléer (500-1000g) 3-4 skurna på varje sida OLJA	3	Bakplåt	200	13-20
Frusna kotletter (350-1000g) köttfärs & med skinka-, ost- eller svampfyllning OLJA	3	Bakplåt	200	25-35
Frysta kotletter av morot, röd-beta eller potatis (350-1000g) OLJA	3	Bakplåt	200	20-30
Fläskkotletter (500-1000g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEP-PAR	3/2	Grillgaller / djup plåt	200	40-50
Bakad potatis (skuren på hälften) (500-1000g)	3	Bakplåt	180-200	30-45
Frusen stek med champinjon-fyllning (500-1000g) OLJA	3	Bakplåt	180-200	40-50
Sockerkaka (250-500g)	2	Grillgaller	160-180	20-30
Tigerkaka (500-1000g)	2	Grillgaller	170-190	40-50
Jäst kaka på plåt med frukt & smulig ovandel (1000-1500g)	2	Bakplåt	160-180	25-35
Muffins (500-800g)	2	Grillgaller	190-200	25-30

SV

2. **Övervärme + varmluft**

Föreslagen temperatur: 190 °C

Denna inställning skall användas vid tillagning av kakor som placerats på en hylla och småkakor som skall vara välgräddade eller ha knaprig undersida. Denna inställning är även lämplig för pizza, quiche lorraine och cheesecake. Det övre värmeelementet är i drift och fläkten är i drift för att hela tiden cirkulera varmluft.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med övervärme och varmluft.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fläskstek med ben (1000g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3/2	Grillgaller / djup plåt	180-200	50-65
Fläskstek i folie (1000-1500g) MARINERA	2	Bakplåt	180-230	80-120
Hel kyckling (800-1300g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2/1	Grillgaller / djup plåt	190-200	40-65
Kött eller fiskstekar (400-800g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEP-PAR	3	Grillgaller / djup plåt	180-200	15-35
Kycklingdelar (500-1000g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	4/3	Grillgaller / djup plåt	200-220	25-35
Ugnstekt fisk (500g-1000g) använd ugnsäker form PENSLA MED OLJA	2	Grillgaller	180-200	30-40
Nötstek (800-1200g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2/1	Grillgaller / djup plåt Tillsätt 1 kopp vatten	200-220	45-60
Ankbröst (300-500g)	4/3	Grillgaller / djup plåt Tillsätt 1 kopp vatten	180-200	25-35

3. ⊛ **varmluft**

Föreslagen temperatur: 170 °C

Denna funktion tillagar mat som placerats på upp till tre hyllor och lämpar sig även för stekning. Tillagning uppnås genom ett värmeelement på den bakre väggen och fläkten som fördelar värmen.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i varmluftsläge.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammstek (350-700g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3/2	Grillgaller / djup plåt	190-200	40-50
Ugnstekta bananer (3-5 stk), skär en skåra på ovansidan, lägg i 10-15g choklad, 5-10g hackade nötter, en aning socker-vatten, linda om aluminiumfolie.	3	Grillgaller	220-240	15-25
Ugnstekta äpplen 5-8stk á 150-200g Ta bort kärnhusen och lägg i russin och sylt. Använd ugn-säker form.	3	Grillgaller	200-220	15-25
Pannbiffar (300-600g) OLJA	3	Bakplåt	190-200	18-25
Köttfärsrulle med fyllning, rysk stil (500g-1000g) PENSLA MED OLJA	3	Bakplåt	180-200	50-65
Frusna kroketter (500-1000g)	2	Bakplåt	180-200	25-35
Frusna pommes frites (300-700g)	2	Bakplåt	180-200	20-30
Frusen pizza (300-1000g)	2	Grillgaller	200-220	15-25
Mandel och äppelkaka (500-1000g)	2	Grillgaller	170-190	35-45
Färdiga croissanter (200-400g) (färdig deg)	2	Bakplåt	180-200	15-25

SV

4. Stor grill

Föreslagen temperatur: 240 °C

Den stora grillfunktionen grillar stora mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar och fisk. Den lämpar sig även för rostning. Både det övre värmeelementet och grillen är på i detta läge.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den stora grillen.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Korvar (tjocka) 5-10stk	4/3	Grillgaller / djup plåt	220	5-8 vänd 5-8
Korvar (tunna) 8-12stk	4/3	Grillgaller / djup plåt	220	4-6 vänd 4-6
Varma smörgåsar 5-10stk	5	Grillgaller	240	1-2 vänd 1-2
Varma smörgåsar med ost 4-6stk	4/3	Grillgaller / Bakplåt	200	4-8
Frusna pannkakor med fyllning, rysk stil (200- 500g)	3	Bakplåt	200	20-30
Biffstek (400-800g)	4/3	Grillgaller / djup plåt	240	8-10 vänd 5-7

SV

5. Liten grill

Föreslagen temperatur: 240 °C

Denna inställning är för grillning av mindre mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar, fisk och varma smörgåsar, placerade på mitten av plåten. Endast det övre elementet används.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den lilla grillen.

Placera maten i mitten och tillbehören runt om.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Frusen ugnscamembert (2 – 4 á 75g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Grillgaller	200	10-12
Frusna baguetter med garnering (tomat/Mozzarella eller skinka/ ost)	3/2	Grillgaller / Bakplåt	200	15-20
Frusna fiskpinnar (300-700g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning) OLJA	3/2	Grillgaller / Bakplåt	200	15-25
Frusen fiskburgare (300-600g) PLACERA I KALL UGN, OLJA	3	Bakplåt	180-200	20-35
Frusen pizza (300-500g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3/2	Grillgaller / Bakplåt	180-200	23-30

SV

6. **Undervärme + varmluft**

Föreslagen temperatur: 190 °C

Undervärme + varmluft är för recept med mjuk garnering och knaprig botten, som t.ex. pizza, quiche lorraine, fruktpannkakor i tysk stil och cheesecake.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med undervärme och varmluft.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Äppelkaka, fryst (350-700g)	3	Grillgaller	180-200	15-20
Små pajer med fyllning frysta (300-600g) PENSLA MED ÄGGULA, PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Bakplåt	180-200	20-25
Köttbullar i sås (250-500g) använd ugnsäker form	3	Grillgaller	180-200	25-35
Bakverk (500-1000g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180	15-23
Cannelloni i sås (250-500g) använd ugnsäker form	3	Grillgaller	180	22-30
Pajer med fyllning (600-1000g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180-200	20-30
Hembakad pizza (500-1000g)	2	Bakplåt	200-220	15-25
Hembakat bröd (700-900g)	2	Grillgaller	170-180	45-55

7. Automatiska menyprogram

I följande tabell presenteras 15 automatiska program för kokning, stekning och bakning.
Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer.
Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig.
Se dessa riktlinjer vid tillagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyll-nivå	Rekommendation
1	**Fryst pizza**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Grillgaller	2	Placera den frusna pizzan på mitten av grillgallret. Vi rekommenderar 0,3-0,6 kg inställning för tunna pizzor, 0,7-1,0 kg för pizzzor med tjock fyllning..
2	**Frusna pommes frites**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Bakplåt	2	Fördela pommes friten jämnt på bakplåten. Den första inställningen rekommenderas för tunna pommes frites, den andra inställningen rekommenderas för tjocka pommes frites. Använd bakplåtspapper. Vi rekommenderar att du vänder dem efter 2/3 av tillagningstiden.
3	**Frusna kroketter**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Bakplåt	2	Fördela de frusna potatiskroketterna jämnt på bakplåten. Vi rekommenderar att du vänder dem efter 2/3 av tillagningstiden.
4	**Nylagad lasagne**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Grillgaller	3	Använd ugnsäker glasform. Placera kyld eller hemlagad lasagne i mitten av ugnen på gallret.
5	**Ångkokad fisk**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Grillgaller	2	Lägg preparerad färsk fisk (t.ex. forell, kolja, torsk) i en ugnsäker glasform med lock. Tillsätt vätska tills formens botten täcks, t.ex. 3-4 msk citronjuice, vitt vin eller vatten, och täck med lock. Placera rätten på grillgallret. Om du vill ha stekyta kan du pensla skinnet med olivolja och inte täcka över fisken.
6	**Ungstekt kyckling**	1- 0,8 - 1,0 2- 1,1 - 1,3	Grillgaller Djup plåt	2 1	Pensla den kylda kycklingen med olja och kryddor och lägg bröstsidan uppåt på grillgallret.
7	**Biffstek**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,6 - 0,8	Grillgaller Djup plåt	4 3	Lägg 2-6 stekar sida vid sida jämnt på grillgallret. Den första inställningen är för tunna stekar och den andra inställningen för tjocka stekar. Vänd när det piper. Tryck på knappen för TILLAGNINGSTID för att fortsätta den automatiska tillagningen.
8	**Nötstek**	1- 0,6 - 0,8 2- 0,9 - 1,1 3- 1,2 - 1,4	Grillgaller Djup plåt	2 1	Marinera nötsteken och lägg på grillgallret. Tillsätt 1 kopp vatten i plåten. Vänd när det piper. När den är tillagad lägger du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 5-10 min.

SV

7. Automatiska menyprogram

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyll-nivå	Rekommendation
9	**Kaka**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8 3- 0,9 - 1,0	Grillgaller	2	Lägg smet i en lagom stor rund form för ringkaka. Detta program passar smet för tigerkaka, citronkaka och nötkaka.
10	**Muffins**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8	Grillgaller	2	Häll muffinssmeten i muffinsformat, 12 stycken. Placera på gallret. 0,5 -0,6 kg viktintervall rekommenderas för muffins á 45g, 0,7-0,8 kg viktintervall rekommenderas för mellanstora muffins á 65g.
11	**Jäsning av deg**	1- pizzadeg 2- jästdeg 3- surdeg	Grillgaller	2	Den första inställningen är för att höja jästdeg för pizza, kakor eller för att förhöja bröddeg. Lägg den i en stor rund skål och täck med mikrovågssäker film. Inställning 2 är för bröddeg av typen jästdeg eller surdeg. Inställning 3 är för surdeg. Knådad förhöjd deg för hand, lägg i en degbunke och täck med mikrovågssäker film.
12	**Vitt bröd**	1- 0,75-0,85	Grillgaller	2	Detta program passar brödmixar med 500 g vetemjöl. Följ instruktionerna på paketet. Lägg jästdeg i en rektangulär bakform. Pensla toppen med vatten. Skär längder med en kniv.
13	**Fullkorns-bröd**	1- 0,75-0,85	Grillgaller	2	Detta program passar brödmixar med 500 g vete och rågmjöl. Följ instruktionerna på paketet. Lägg surdeg i en lämplig rektangulär bakform. Pensla toppen med vatten. Skär längder med en kniv.
14	**Frallor / Ciabatta**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,6 - 0,8	Bakplåt	3	Den första inställningen passar deg som används för små bakverk som frallor eller croissanter (4-8 stk). Inställning 2 passar deg som används för hembakade ciabattas eller baguetter (2-6 stk). Använd bakplåtspapper.
15	**Hembakad pizza**	1- 0,2 - 0,6 2- 0,8 - 1,2	Bakplåt	2	Den första inställningen passar små pizzor (7-9 stk). Inställning 2 passar en rund tallriksstor pizza. Viktintervallen inkluderar fyllningen, t.ex. sås, grönsaker, skinka och ost. Om du vill ha knaprig botten rekommenderar vi att du förvärmer ugnen med undervärme plus varmluft i 5 minuter.

Testrätter

Enligt standard EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. °C	Tillagningstid i min
Små kakor	Bakplåt	2	Traditionell	170-190	15-25
	Djup plåt + bakplåt	1+4	varmluft	150-170	20-30
Fettfri sockerkaka	Bakform på grillgaller (mörk beläggning, ø 26 cm)	1	Traditionell	160-180	25-35
Äppelpaj	Grillgaller+ bakplåt + 2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1+3	varmluft	170-190	80-100
	Grillgaller +2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Placerade diagonalt	Traditionell	180-200	75-90

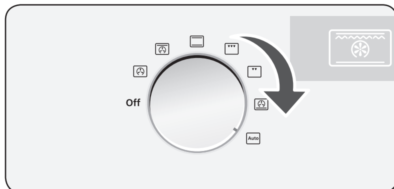
2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.
Använd denna funktion med den maximala temperaturinställningen 300°C.

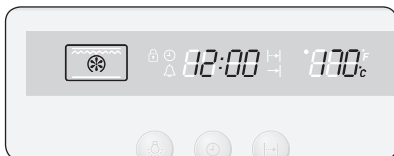
Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. °C	Tillagningstid i min
Varma smörgåsar på vitt bröd	Grillgaller	5	Stor grill	300	1:a 1-2 2:a 1-1 1/2
Hamburgare	Grillgaller / Djup plåt (för uppsamling av spad)	4 / 3	Stor grill	300	1:a 7-10 2:a 5-8

SV

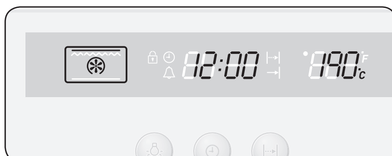
Inställning av tillagningsläge



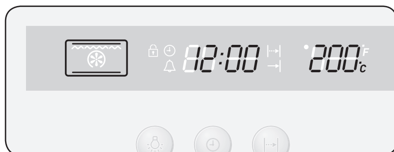
1 Vrid på**vridknappen för tillagningsfunktion** för att välja önskad ugnsfunktion.



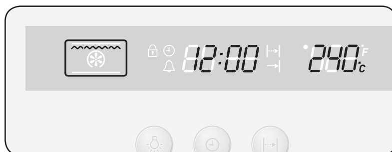
varmluft



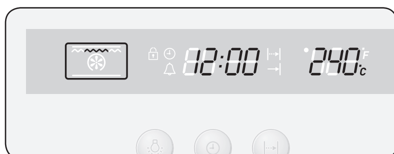
Övervärme + varmluft



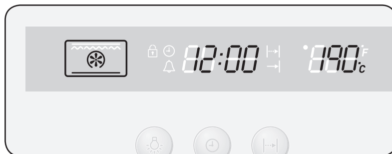
Traditionell



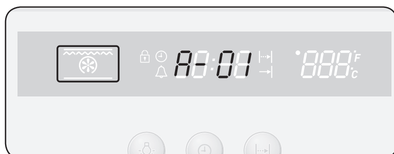
Stor grill



Liten grill



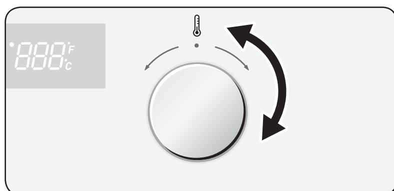
Undervärme + varmluft



Automatisk tillagning

SV

Inställning av ugnstemperatur



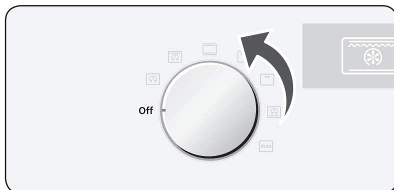
1 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in temperaturer i steg om 5 °C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Stor & liten grill)

✉ Temperaturen kan justeras under tillagning.

SV

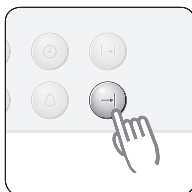
Stänga av ugnen



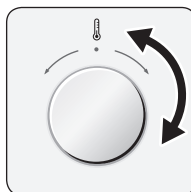
För att stänga av ugnen, vrid **vridknappen för tillagningsfunktion** till läget ?**Av**?.

Sluttid

Du kan ställa in en sluttid under tillagning.



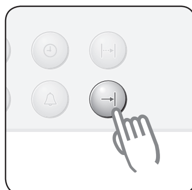


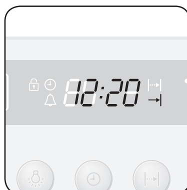




1 Tryck på **Knapp för sluttid**.
Exempel Aktuell tid är 12:00

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad sluttid.



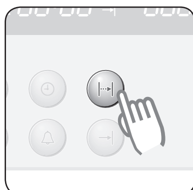


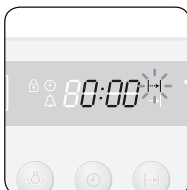
3 Tryck på **Knapp för sluttid**.
Ugnen drivs automatiskt med vald sluttid, såvida inte**knappen för sluttid** trycks ner inom 5 sekunder.

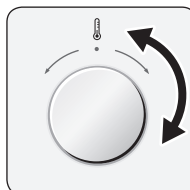
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda sluttiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

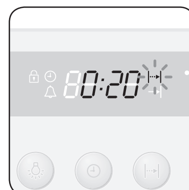
Tillagningstid

Du kan ställa in en tillagningstid under tillagning.



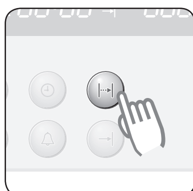


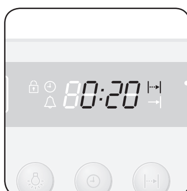




1 Tryck på **Knappen tillagningstid**.

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tillagningstid.





3 Tryck på **Knappen tillagningstid**.
Ugnen drivs med vald tillagningstid, såvida inte**knappen för tillagningstid** trycks ner inom 5 sekunder.

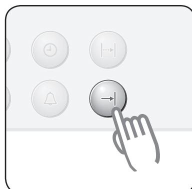
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

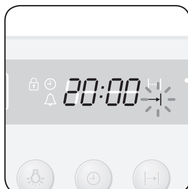
SV

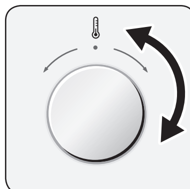
Fördröjd start

Fall 1- Tillagningstiden anges först

Om sluttiden anges efter det att tillagningstiden redan ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.







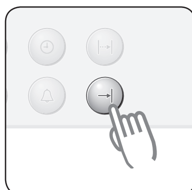


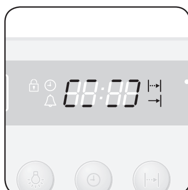
1 Tryck på **Knapp för sluttid**.

Exempel Aktuell tid är 15:00 och önskad tillagningstid är 5 timmar.

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in sluttid.

Exempel Du vill tillaga i 5 timmar och vara klar kl. 20:30.



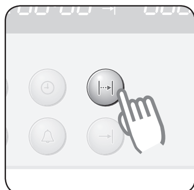
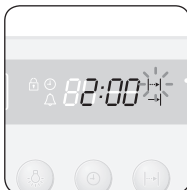


3 Tryck på **Knapp för sluttid**. Symbolen "Klar" visas fram till den fördröjda startpunkten.

SV

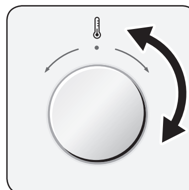
Fall 2- Sluttiden anges först

Om tillagningstiden anges efter det att sluttiden redan ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.

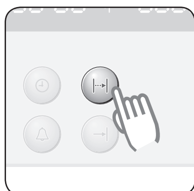
1 Tryck på **Knappen tillagningstid**.

Exempel Aktuell tid är 15:00 och önskad sluttid är 17:00.




2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in tillagningstid.

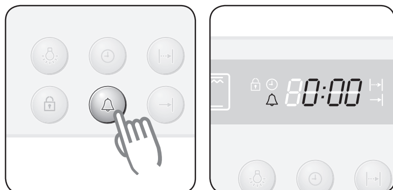
Exempel Du vill tillaga i 1 timma och 30 minuter och vara klar kl 17:00.



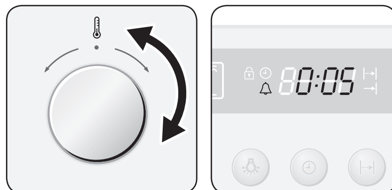

3 Tryck på **Knappen tillagningstid**. Symbolen “Klar” visas fram till den fördröjda startpunkten.

SV

Kökstimer



1 Tryck på **Kökstimerknappen** en gång. "🔔" blinkar.



2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tid.

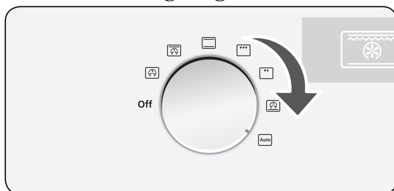
Exempel 5 minuter

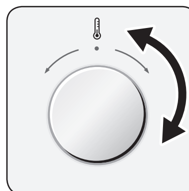


3 Tryck på **kökstimerknappen** för att starta kökstimern. När den inställda tiden har löpt ut, hörs en ljudsignal.

✉ Tryck och håll nere **kökstimerknappen** i 2 sekunder för att avbryta timern.

Automatisk tillagning

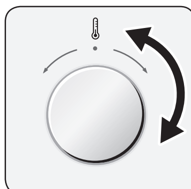


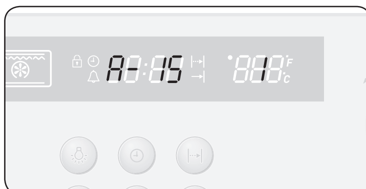




1 Vrid**knappen för tillagningsfunktion** till automatisk tillagning.

2 Välj önskat recept genom att vrida **kontrollknappen för tid / temp** till höger och vänster. Vänta för att välja vikt 5 sekunder efter val av recept. För ett recept med fast vikt, påbörja tillagning omedelbart.



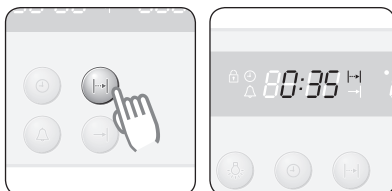


3 Välj önskad vikt genom att vrida **kontrollknappen för tid / temp** till höger och vänster. Förvärmningstid (min:sek) visas, och nedräkning startar 5 sekunder efter det att vikten valts. För ett recept utan förvärmning, visas återstående tillagningstid (tim:min).

Förvärmning slutförd

Efter slutförd förvärmning piper ugnen och återstående tillagningstid (tim:min) visas. Behåll "förvärmt läge" till dess att maten placeras i ugnen och **knappen tillagningstid** trycks ner.

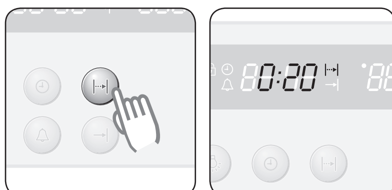
SV



4 Tryck på **Knappen tillagningstid**. Tillagningstiden visas. Steg-1 i tillagningen startar.

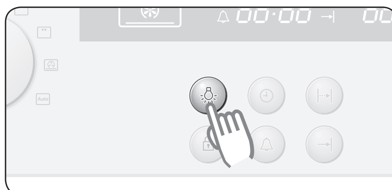
När tiden för "Vänd" uppnås

piper den för att informera om tiden för "vändning". Efter "Vänd", avbryt tillagning och vänta till **knappen för tillagningstid** trycks ner.



5 Tryck på **Knappen tillagningstid**. Den slutar pipa och tillagningen återupptas.

Ugnslampa på / av

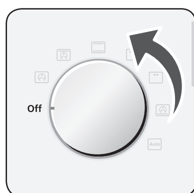


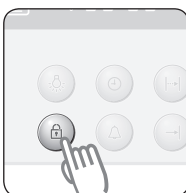
1 Tryck på **lampknappen**.

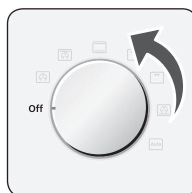
1:a	Av
2:a	På

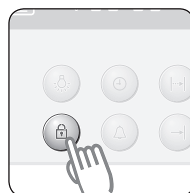
Barnsäkerhetsfunktion

Du kan använda barnspärren i beredskapsläge.









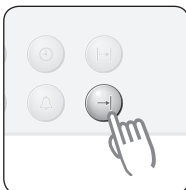
1 Vrid **vridknappen för tillagningsfunktion** till läget "Av". Tryck på **Barnspärrknappar** håll i 3 sekunder. "🔒" visas i teckenfönstret.

2 Vrid **vridknappen för tillagningsfunktion** till läget "Av". Tryck på **Barnspärrknappar** håll i ytterligare 3 sekunder för att låsa upp.

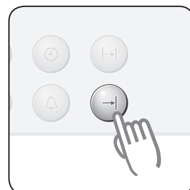
✉ I låst läge slutar samtliga knappar utom upplåsningsfunktionen att fungera.

Stänga av ljudsignalen









1 För att stänga av ljudsignalen, tryck på knapparna **klocka** och **sluttid** samtidigt och håll i 3 sekunder.

2 För att slå på ljudsignalen på nytt, tryck åter igen på knapparna **klocka** och **sluttid** samtidigt och håll i 3 sekunder.

Ugnens utsida

- Rengör både ugnens insida och utsida med en trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte kökssvampar, frätande rengöringsmedel eller frätande rengöringsmedel.

Ugnsytor i rostfritt stål

- Använd inte stålull, kökssvampar eller frätande rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.

Ugnsfronter i aluminium

- Torka försiktigt av plattan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofibrer och ett milt fönsterputsmedel.

VARNING

Kontrollera att ugnen är sval före rengöring.

Ugnens insida

- Rengör inte dörrtätningen för hand.
- Använd inte grova stålbollar eller kökssvampar.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsrengöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsrengöringsmedel.

Tillbehör

Rengör alla ugnslergods och tillbehör efter varje användningstillfälle med en kökshandduk.
För enkel rengöring, lägg i varmt tvåligt vatten i cirka 30 minuter.

Katalytiskt emaljerad yta

Det avtagbara höljet är täckt med en mörkgrå katalytisk emalj som kan täckas med olja och fett via ugnens varmluftsfunktion. Dessa avlagringar bränns bort i ungstemperaturer på 200 °C eller högre, t.ex. vid bakning eller stekning.

Högre temperaturer ger snabbare resultat.

Ugnen och dess tillbehör skall rengöras efter varje användningstillfälle. I annat fall leder ytterligare bakning och stekning till att avlagringar bränns fast ytterligare och rengöring kan försvåras, och i vissa extrema fall vara omöjlig att utföra.

Rengöring för hand

Kontrollera att ugnen är sval före rengöring.

- Det katalytiska emaljerade höljet skall rengöras med en lösning av hett vatten och diskmedel som appliceras med en mjuk nylonborste.

Använd inte frätande rengöringsmedel, hårda borstar, kökssvampar eller trasor, stålull, knivar eller andra frätande material. Använd inte ugnsspray på katalytisk emalj eftersom de kemikalier som används i ugnssprayer skadar den katalytiska emaljen och gör den ineffektiv.

Vid användning av ugnssprayer på ugnens insida och utsida, måste först det katalytiska höljet avlägsnas från ugnen.

Rengöring vid höga temperaturer

Innan rengöring av det katalytiska höljet vid höga temperaturer, skall du kontrollera att samtliga inre ugnsytor har rengjorts enligt ovanstående anvisningar. I annat fall kan avlagringar brännas fast vid ugnsytorna i de höga temperaturerna och göra dem omöjliga att ta bort.

Om ugnen är svårt nedsmutsad efter manuell rengöring, kan det bli enklare att ta bort smuts som orsakats av olje- och fettstänk vid höga temperaturer.

Observera att de avlagringar som orsakats av kryddor, sockerlag och liknande inte avlägsnas med denna process.

Dessa skall avlägsnas för hand med en mild lösning med hett vatten och diskmedel som appliceras med en mjuk borste.

- Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
- Ställ in ugnen på traditionell funktion.
- Ställ in värmen på 250 °C.
- Värm ugnen i cirka 1 timma. Tidsperioden beror på graden av nedsmutsning.

Det är en god idé att ställa in sluttiden för processen med sluttidsfunktionen, om du skulle glömma bort att stänga av ugnen.

Kvarbliven smuts kommer gradvis att försvinna då ugnen används vid höga temperaturer.

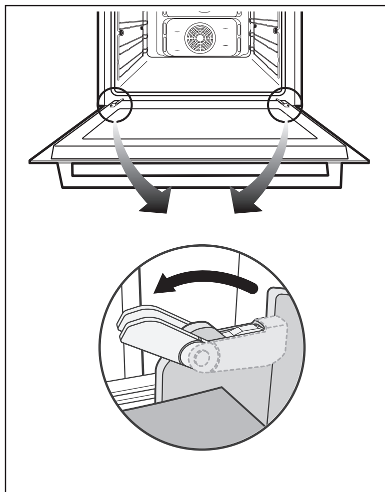
SV

Rengöring av ugnsluckan

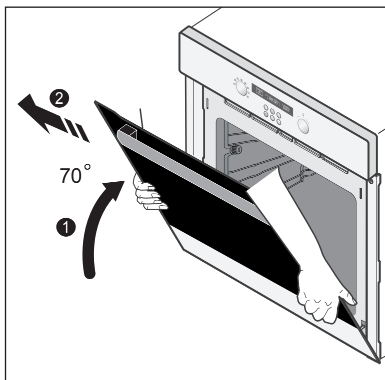
Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas. Ugnsluckan är tung.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna klämmorna vid de båda gångjärnen.



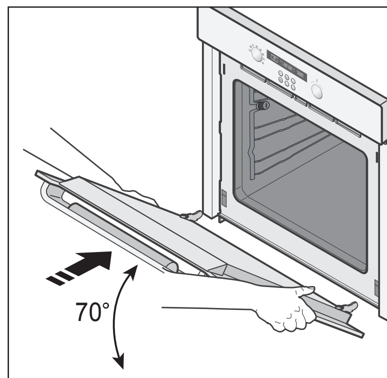
2. Fatta tag i luckans sidor med båda händerna i luckans mitt.
3. Rotera luckan cirka 70 ° till dess att gångjärnen helt kan avlägsnas från sina fästen.



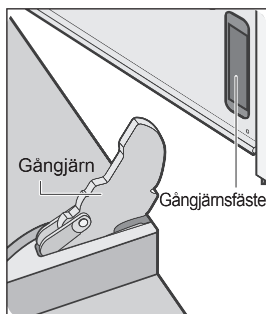
SV

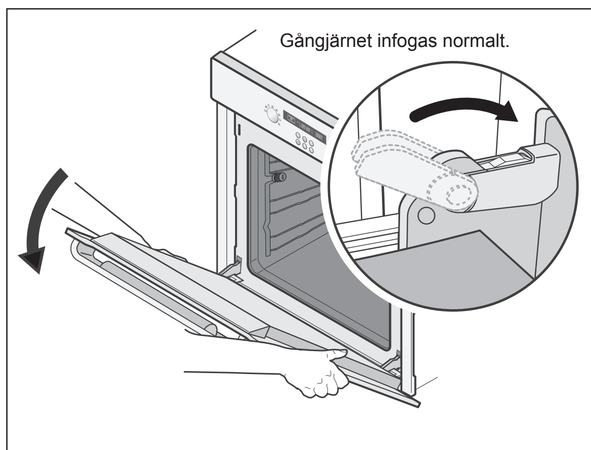
Sätt tillbaka luckan

1. Placera luckans gångjärn, med klämmorna fortfarande öppna, vid dess fästen.



2. Rotera luckan mot den vågräta linjen och fäst klämmorna på plats.





SV

Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Den inre & mellersta skivan kan avlägsnas för rengöring.

VARNING

- När luckan har avlägsnats från ugnen, skall klämmorna öppnas.
- Använd inte frätande rengöringsmedel eller metallskrapor för rengöring av ugnsluckan; dessa kan repa ytan och splittra glaset.
- När luckan monterats, kan avlägsnande av vissa delar (luckans glas eller annan del) från luckan leda till personskada.

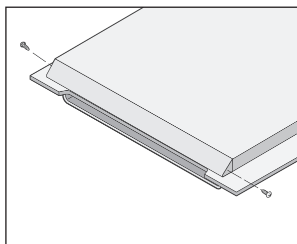
Varning

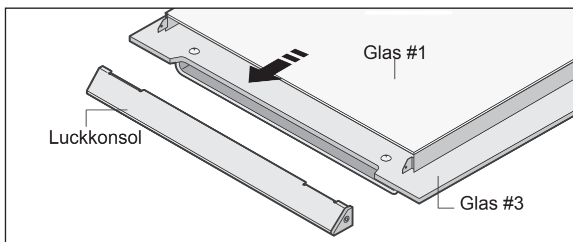
Glaset kan gå sönder om du tillämpar överdriven styrka, i synnerhet i kanterna av det främre glaset.

Nedmontering av luckan

1. Avlägsna de två skruvarna på vänster och höger sida om luckan.

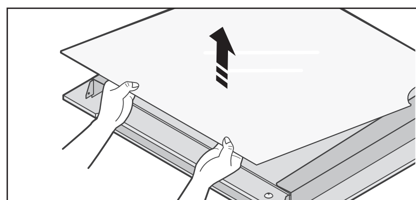
2. Avlägsna de två stöden och luckkonsolen och avlägsna de två handtagsskruvarna.

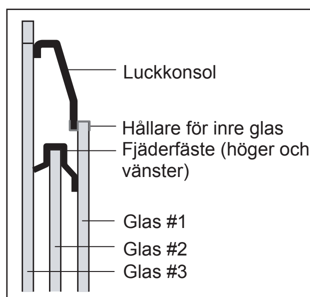


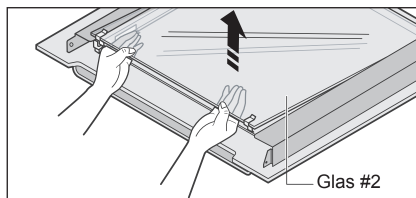


3. Avlägsna det inre glaset, #1, från luckan.

4. Lyft glas #2 och avlägsna de två fjäderfästena från glasets ovansida.



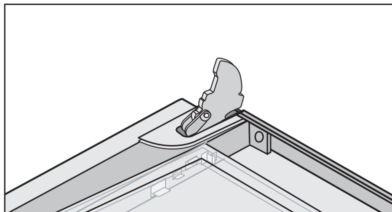




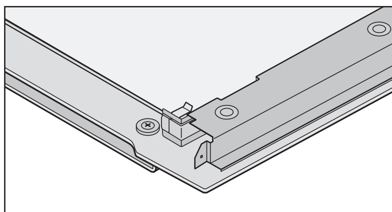
 Rengör glasrutorna med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

SV

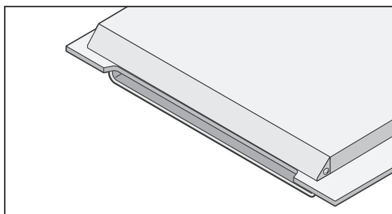
Montering av luckan



1. Rengör glaset och de inre delarna med varmt, tvåligt vatten.
   ✉ Använd inte frätande rengöringsmedel eller tvålull. Använd en svamp med flytande rengöringsmedel eller varmt, tvåligt vatten.



2. Montera de två fjäderfästena på ovansidan av glas #2 och montera #2 på plats.
3. Fäst glas #1, luckkonsolen och stöden vid luckan.

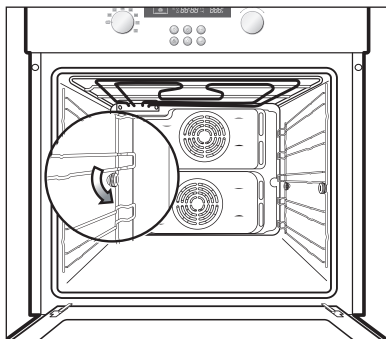


4. Fäst de två skruvarna på båda sidor av luckan.

Sidoskenor

Vid rengöring av ugnens insida kan båda sidoskenorna avlägsnas.

Demontering av sidoskenorna

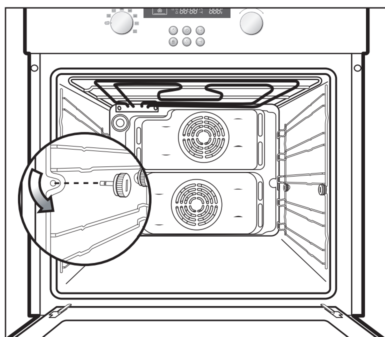


1. Vrid skruven på baksidan 2~3 varv moturs.

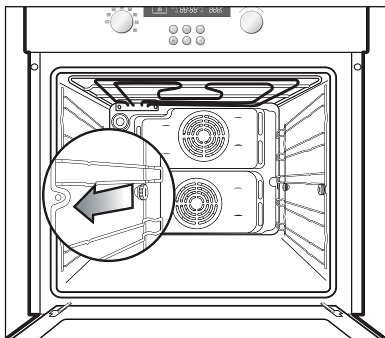
   ✉ Använd eventuellt ett mynt.

SV

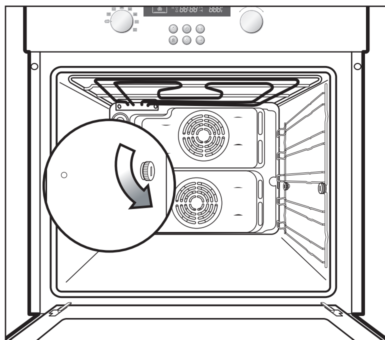
2. Avlägsna skruven på främre sidan genom att vrida moturs och håll i sidskenan så den inte ramlar.



3. Plocka bort sidskenan.

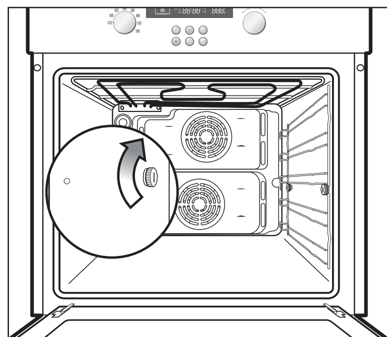


4. Avlägsna skruven på baksidan genom att vrida moturs.

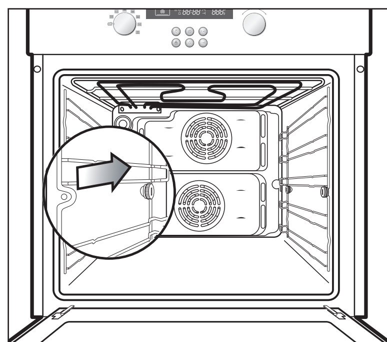


Montera sidskenorna

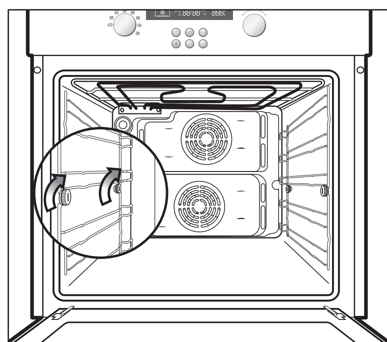
1. Skruva i skruven på baksidan genom att vrida 2~3 varv medurs.



2. För in och tryck U-formen på sidoskenan bakåt till skruvkroppen.



3. Skruva i skruven på framsidan och fäst med två skruvar.

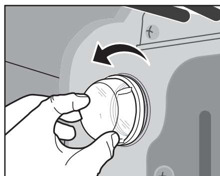


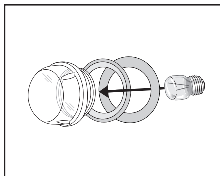
Byte av lampa

 **Risk för elektrisk stöt!**
Innan byte av glödlampa, skall följande åtgärder vidtagas:
- Stäng av ugnen;
- Koppla bort ugnen från strömtillförseln; och
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.

 Du kan köpa en lampa på ett SAMSUNG servicecenter.

Utbyte av den bakre ugnslampan och rengöring av glashöljet





1. Avlägsna höljet genom att vrida det moturs.
2. Avlägsna metallringen och rengör glashöljet.
3. Vid behov kan glödlampas bytas ut mot en 25 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnsglödlampa.
4. Montera metallringen på glashöljet.
5. Sätt tillbaka glashöljet på plats.

Vanliga frågor och felsökning

Vad gör jag om ugnen inte värms upp?

Kontrollera om någon av följande åtgärder löser problemet:

- Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen.
- Klockan kanske inte är inställd. Ställ in klockan (se avsnittet “Inställning av klocka”).
- Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts.
- En hushållssäkring kan ha gått, eller en kretsbrytare gått sönder. Byt ut säkringarna för att återställa kretsen. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.

Vad skall jag göra om ugnen inte värms upp, trots att ugnsfunktion och temperatur har ställts in?

Det kan vara fel på de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.

Vad skall jag göra om en felkod visas och ugnen inte värms upp?

Det är fel på den interna elektriska strömkretsen. Ring ett lokalt servicecenter.

Vad gör jag om skärmen för tidsinställning blinkar?

Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan (se avsnittet “Inställning av klocka”).

Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?

Ugnslampan är trasig. Byt ut ugnsglödlampan (se avsnittet “Byte av lampa”).

Vad gör jag om ugnsfläkten körs utan att den ställts in?

Efter användning körs ugnsfläktarna till dess att ugnen kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om fläkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.

SV

Fel- och säkerhetskoder

Fel- och säkerhetskoder	Allmänna funktioner	Lösning
E-27 E-26 E-28 E-2C	**FEL PÅ TEMPERATURSENSOR**	**Ring ditt lokala SAMSUNG servicecenter.**
S-01	**SÄKERHETSBRYTARE** Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid.	**Stäng av ugnen och avlägsna maten. Låt ugnen svalna innan den används på nytt.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Ettfel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem. Avbryt användning av ugnen omedelbart.	**Ring ditt lokala Samsung servicecenter.**

Tekniska data

SV

BF62CCBST

Strömförsörjning	230V ~ 50Hz
Volym (användbar kapacitet)	65 L
Uteffekt	MAX 3400 W
Vikt	
Netto	Ca. 40 kg
Frakt	Ca. 44 kg
Mått (B x H x D)	
Utsida	596 x 595 x 545 mm
Ugnsutrymme	361 x 446 x 405 mm

Sweden



Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)

Denna markering på produkten och i manualen anger att den inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när dess livstid är över. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör produkten hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av dess beståndsdelar.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.



ELECTRONICS

Om du har några frågor eller synpunkter om Samsungs produkter, är du välkommen att kontakta Samsung Support.

Tel : 0771-400 200
www.samsung.com/se

Code No. DG68-00006M